

# Zumo de zanahoria lactofermentado BIO



## Precio del producto

3,55 €

## Product short description:

Para este zumo lactofermentado de zanahoria, se utilizan solo materias primas Demeter, procedentes de agricultura biodinámica. Las zanahorias, naturalmente aromáticas, se someten a un proceso de prensado para que conserven todos sus nutrientes, antes de combinarlas con el ácido láctico, llevando a cabo todo el proceso sin la adición de sal. El proceso de lactofermentación cambia el valor de pH del...

## Descripción del producto

Para este zumo lactofermentado de zanahoria, se utilizan solo materias primas Demeter, procedentes de agricultura biodinámica. Las zanahorias, naturalmente aromáticas, se someten a un proceso de prensado para que conserven todos sus nutrientes, antes de combinarlas con el ácido láctico, llevando a cabo todo el proceso sin la adición de sal. El proceso de lactofermentación cambia el valor de pH del producto favoreciendo su digestión, estabiliza la mezcla y le añade una ligera acidez agradable. Todos los ingredientes utilizados son libres de organismos genéticamente modificados y proceden de agricultura ecológica, apoyando el cultivo regional.

## Códigos de producto

Reference: VK005  
EAN13: 4015533002366  
UPC: -

## Características del producto

Valor energético: 0.0000  
kcal.: 35.0000  
kJ.: 146.0000  
Grasas:: 0.1000  
de las cuales, saturadas: 0.0000  
Hidratos de carbono: 7.8000  
de los cuales, azúcares: 7.8000

Proteínas: 0.1000  
Sal: 0.0000  
Unidad Medida: ml.

### Atributos del producto

Formato: Individual, Caja

### Galería de imágenes del producto

